

## DAFTAR PUSTAKA

- Abegaz, K. 2007. Isolation, characterization and identification of lactic acid bacteria involved in traditional fermentation of *borde* an Ethiopian cereal beverages. *African Journal of Biotechnology*. Vol 6 No. 12: 1469-1478.
- Adnan, N. S., S. Wahyuni and A. Khaeruni. 2017. Testing Properties of Amylolytic and Proteolytic of Lactic Acid Bacteria (LAB) Isolates From Fermented Brown Rice Washing Water Cultivars of Wakawondu. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. (ISSN : 2527 – 6271), Vol 2 No. 5 : 759 – 769.
- Afrida, I. R. 2016. Detection of Acid Bacteria in the Process of Cocoa Production. *Proceeding Biology Education Conference*. (ISSN: 2528-5742), Vol 13 No. 1 : 822-826.
- Ahmad, A., S. Dali., H. Natsir dan H. Usman. 2011. Bioaktivitas Antibakteri Fraksi Protein Alga Merah *Gelidium amansii* Dari Perairan Cikoang Kabupaten Takalar Sulawesi Selatan. *Jurnal Farmasi Dan Farmakologi*.
- Akhdiya, A. 2003. Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease Alkalik Termotabil. *Buletin Plasma Nutrafah*. Vol 9 No. 2: 38-44.
- Ambardini, S. 2005. *Perubahan Kadar Lemak Biji Kakao (Theobroma cacao L.) Melalui Fermentasi Beberapa Isolat Khamir*. <http://anoa.unhalu.ac.id/Perubahan> Kadar Lemak Biji Kakao. doc. 12 September 2018.
- Atmana, S.A., 2000. *Proses Enzimatis pada Fermentasi untuk Perbaikan Mutu Kakao*. BPP Teknologi. [www.iptek/terapan/cacao.co.id](http://www.iptek/terapan/cacao.co.id).
- Bamforth, M and A.V. Stevcevska. 1996. Quality Evaluation of Anthocyanin Extract Obtained from wine grape pomace. *Food technol. Biotechnol.* Vol 35 No. 2 :139–143.
- Benarivo, V., P. Surjowardojo dan T. I. Susilorini . 2016. Daya Hambat Dekok Kulit Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Streptococcus agalactiae* Penyebab Mastitis Pada Sapi Perah. *Jurnal Ternak Tropika*. Vol 17 No. 1 : 11-21.
- Bergey's Manual of Determinative Bacteriology. 1957. 7th ed. Edited by R. S. Breed, E. G. D. Murray and N. R. Smith. Baltimore: The Williams and Wilkins Co.
- Cappucino, J.G and N. Sherman. 2005. *Microbiology a Laboratory Manual 7th Ed*. Pearson Education, Inc. Publishing as Benjamin Cummings. San Francisco, CA.

- DITIJBUN, 2010. *Teknologi Fermentasi Untuk Meningkatkan Kualitas Biji Tanaman Kakao Indonesia*. <http://ditjenbun.deptan.go.id>. 11 September 2018.
- Engler, M.B., M. M. Engler, C. Y. Chen, M. J. Malloy, A. Browne, E. Y. Chiu. 2004. Flavonoid = Rich Dark Chocolate Improve Endothelial Function and Increase Plasma Epichatechin Concentration in Healthy Adults. *Journal of The America College of Nutrition*. Vol 23 No. 3 : 107 - 204
- Ferdaus, F., M. O. Wijayanti, E. S. Retnonigtyas dan W. Irawati. 2008. Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat Dan Waktu Fermentasi Terhadap Perolehan Asam Laktat Dari Kulit Pisang. *Widiia Teknik*. Vol. 7 No. 1 :1-14.
- Ghazali, M., S. Nurhidayati dan Faturrahman. 2005. Deteksi Bakteri Patogen Yang Berasosiasi dengan *Kappaphycus alvarezii* (Doty) Bergejala Penyakit Ice-Ice. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*. Vol 1 No. 2 : 24 – 30.
- Haryadi, M. dan Supriyanto. 2012. *Teknologi Cokelat*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Haryadi, M. dan Supriyanto, 1991. *Pengolahan Kakao Menjadi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Hasan, N.dan R. Roswita. 2017. Peningkatan Adopsi Teknologi dan Mutu Kakao Di Provinsi Sumatera Barat. *Journal of industrial and Beverage Crops*, Vol 4 No. 1 : 2528 - 7222.
- Ismail, Y. S., C. Yulvizar and Putriani. 2017. Isolation, characterization and antimicrobial activity of lactic acid bacteria from the fermented cacao seed (*Theobroma cacao* L). *BIOLEUSER*. Vol 1 No. 2: 45 - 53.
- Indrayati, S. 2011. *Potensi Fermentatif m Mikroflora Indigenous pulp Tiga Varietas kakao (Theobroma cacao, L) di Sumatera Barat*. Sarjana Biologi FMIPA Universitas Andalas. Padang
- Jamilah, I. 2011. *Penapisan Bacillus dan Karakterisasi Protease dan Amilase Ekstraseluler yang Dihasilkan untuk Degradasi Sisa Pakan Pada Budi Daya Udang*. Tesis. Jawa Barat. Institut Pertanian Bogor.
- Kustyawati, M. E. dan S. Setyani. 2008. Pengaruh Penambahan Inokulum Campuran terhadap Perubahan Kimia dan Mikrobiologi Selama Fermentasi Coklat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol 13 No. 2 : 73-84.
- Kusdiyantini, E, D. M. Putri dan A. Budiaharjo. 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, Dananalisis Proksimat Dari Pangan Fermentasi Rusip Ikan Teri (*Stolephorus* sp.). *Jurnal Biologi*. Vol 3 No. 2 : 11-19.

- Kurnia, K, S. Jumianto and N. H. Sadi. 2016. Isolation Of Heterotrophic Bacteria From Cibuntu Pond, West Java And Characterization Of Metal And Acid Resistant. *Journal of Biology*. Vol 9 No. 2 :74-79.
- Lay, B. W. 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium*. Raja Grafindo Persada.
- L. Seppo, T. Jauhiainen, T. Poussa, and R. Korpela. 2004. A fermented milk high in bioactive peptides has a blood pressure lowering effect in hypertensive subjects. *American Journal of Clinical Nutrition*, Vol 77: 326-330.
- Melliawati, R., A.C. Djohan dan Yopi. 2015. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Penghasil Enzim Protease. *Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia 2015: Proceeding*. Vol 1. No 2 : 184-188
- Meryandini, A., W. Widosari, B. Maranatha, T. C. Sunarti, N. Rachmania dan H. Satria. 2009. Isolasi Bakteri Selulolitik Dan Karakterisasi Enzimnya. *Markara, Sains*. Vol 13. No. 1: 33 - 38.
- Nada, I. W., 1999. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Waktu Fermentasi Biji Kakao (Theobroma cacao L.)*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Haluoleo. Kendari
- Neilsen, D., Crafsack, M., Jespersen L and Jakobsen, M. 2013. Chocolate in Health and Nutrition. *Published by Humana Press Inc*. pp. 39–60.
- New York. Toronto. London Periadnadi. 2005. *Hubungan Antara Ragi Tapai dan Beberapa Daerah di Sumatera Barat dengan Tapai yang Dihasilkannya*. Disampaikan pada “Regularly Scientific Seminar” TPSDP Batch III Jurusan Biologi, FMIPA, Universitas Andalas Padang. 14 Desember 2005.
- Nurhidayat. 2009. *Mikrobiologi pada fermentasi Kakao*. <http://permimalang.wordpress.com>. 11 September 2018.
- Nurmalinda, A. 2012. *Isolasi dan Karakterisasi Parsial Bakteri Indegenous Pemfermentasi dari Buah Durian (Durio zibethinus Murr)*. Skripsi Sarjana Biologi FMIPA Universitas Andalas. Padang
- Nurmiati, Periadnadi, F. Alamsjah and F. Sapalina. 2018. Characterization and Potential of Acid Fermentative and Proteolytic Natural Microflora in Several Products of Traditional Dadih from Lembah Gumanti District West Sumatra, Indonesia. *Intenational Journal of Current Microbiology and applied Sciences*. ISSN: 2319-7706, Vol 7 No 03.
- Pakpahan, R. 2009. *Isolasi Bakteri dan Uji Aktivitas Protease Termofilik dari Sumber Air Panas Sipoholon Tapanuli Utara Sumatera Utara*. Tesis Pasca Sarjana, Universitas Sumatera Utara. Medan.



- Pelczar, C.J dan R.D. Reid. 1958. *Microbiology*. McGraw-Hill Book Company Inc.
- Periadnadi dan Nurmiati. 2010. *Mikroflora Indigenous pada buah – buahan Tropis*. Jurusan Biologi FMIPA UNAND. Padang. (Unpublished).
- Putri, Y. W., A. E. Putra dan B I. Utama. 2018. Identifikasi Dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Vagina Wanita Usia Subur. *Jurnal Kesehatan Andalas*. Vol 7 No. 3 :20 – 25.
- Rahmadani, S. Y. 2011. *Keberadaan dan Karakter Mikroflora Indigenous pulp Tiga Varietas kakao (Theobroma cacao, L) di Sumatera Barat*. Sarjana Biologi FMIPA Universitas Andalas. Padang.
- Resti, S. 2019. *Isolasi, Potensi dan Karakterisasi Bakteri Alami dari Daerah Iai Dingin Kecamatan Lembah Gumanti Sebagai Kandidat Probiotik* Skripsi Sarjana Biologi FMIPA Universitas Andalas. Padang.
- Riany, H., I. k. Susilawati and U. M. Batubara. 2015. Analysis Of Amylase Activity Of Soil Bacteria In Jambi University. *Prosiding Semirata 2015 bidang MIPA BKS-PTN Barat Universitas Tanjungpura Pontianak*. Hal : 359 – 367.
- Shumbogo, M., 2004. *Penyuluhan Tentang Penerapan Fermentasi pada Biji Kakao di Desa Unamendaa kec. Wundulako Kab. Kolaka*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Haluoleo. Kendari
- Stiles, M. E dan W.H. Holzapfel 1997. Lactic acid bacteria of foods and their current taxonomy. *International Journal of Food Microbiology*. Vol 36 : 1- 29.
- Sunarlim, R. dan S. Usmiati. 2006. Sifat Mikrobiologi dan Sensori Dadih Susu Sapih yang Difernentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum* dalam Kemasan yang Berbeda. *Buletin peternakan*. ISSN: 0126 4400, Vol 30 No 4.
- Tanjung, R. 2019. *Keberadaan Mikroflora Indigenous Pemfermentasi Pulp Kakao (Theobroma cacao, L) dari Tiga Varietas Di Sumatera Barat*. Skripsi Sarjana Biologi FMIPA Universitas Andalas. Padang.
- Tjitrosoepomo. 2007. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. UGM Press. Yogyakarta.
- Zhang, X. Z. and Y.H.P, Zhang. 2013. Cellulases: Characteristics, Sources, Production and Applications. Bioprocessing Technologies. In Yang, S.T., El-Enshasy, H.A. and Thongchul, N. (eds.) *Biorefinery for Sustainable Production of Fuels, Chemicals, and Polymers First Edition* (pp. 131–146). John Wiley & Sons, Inc., New York.
- Yanti, D. I. W and F. A. Dali. 2013. Characteristics of Lactic Acid Bacteria Isolated during Bakasang Fermentation Process. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(2) : 133 – 141.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abegaz, K. 2007. Isolation, characterization and identification of lactic acid bacteria involved in traditional fermentation of *borde* an Ethiopian cereal beverages. *African Journal of Biotechnology*. Vol 6 No. 12: 1469-1478.
- Adnan, N. S., S. Wahyuni and A. Khaeruni. 2017. Testing Properties of Amylolytic and Proteolytic of Lactic Acid Bacteria (LAB) Isolates From Fermented Brown Rice Washing Water Cultivars of Wakawondu. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. (ISSN : 2527 – 6271), Vol 2 No. 5 : 759 – 769.
- Afrida, I. R. 2016. Detection of Acid Bacteria in the Process of Cocoa Production. *Proceeding Biology Education Conference*. (ISSN: 2528-5742), Vol 13 No. 1 : 822-826.
- Ahmad, A., S. Dali., H. Natsir dan H. Usman. 2011. Bioaktivitas Antibakteri Fraksi Protein Alga Merah *Gelidium amansii* Dari Perairan Cikoang Kabupaten Takalar Sulawesi Selatan. *Jurnal Farmasi Dan Farmakologi*.
- Akhdiya, A. 2003. Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease Alkalik Termotabil. *Buletin Plasma Nutrafah*. Vol 9 No. 2: 38-44.
- Ambardini, S. 2005. *Perubahan Kadar Lemak Biji Kakao (Theobroma cacao L.) Melalui Fermentasi Beberapa Isolat Khamir*. <http://anoa.unhalu.ac.id/Perubahan> Kadar Lemak Biji Kakao. doc. 12 September 2018.
- Atmana, S.A., 2000. *Proses Enzimatis pada Fermentasi untuk Perbaikan Mutu Kakao*. BPP Teknologi. [www.iptek/terapan/cacao.co.id](http://www.iptek/terapan/cacao.co.id).
- Bamforth, M and A.V. Stevcevska. 1996. Quality Evaluation of Anthocyanin Extract Obtained from wine grape pomace. *Food technol. Biotechnol.* Vol 35 No. 2 :139–143.
- Benarivo, V., P. Surjowardojo dan T. I. Susilorini . 2016. Daya Hambat Dekok Kulit Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Streptococcus agalactiae* Penyebab Mastitis Pada Sapi Perah. *Jurnal Ternak Tropika*. Vol 17 No. 1 : 11-21.
- Bergey's Manual of Determinative Bacteriology. 1957. 7th ed. Edited by R. S. Breed, E. G. D. Murray and N. R. Smith. Baltimore: The Williams and Wilkins Co.
- Cappucino, J.G and N. Sherman. 2005. *Microbiology a Laboratory Manual 7th Ed*. Pearson Education, Inc. Publishing as Benjamin Cummings. San Francisco, CA.

- DITIJBUN, 2010. *Teknologi Fermentasi Untuk Meningkatkan Kualitas Biji Tanaman Kakao Indonesia*. <http://ditjibun.deptan.go.id>. 11 September 2018.
- Engler, M.B., M. M. Engler, C. Y. Chen, M. J. Malloy, A. Browne, E. Y. Chiu. 2004. Flavonoid = Rich Dark Chocolate Improve Endothelial Function and Increase Plasma Epichatechin Concentration in Healthy Adults. *Journal of The America College of Nutrition*. Vol 23 No. 3 : 107 - 204
- Ferdaus, F., M. O. Wijayanti, E. S. Retnonigtyas dan W. Irawati. 2008. Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat Dan Waktu Fermentasi Terhadap Perolehan Asam Laktat Dari Kulit Pisang. *Widiia Teknik*. Vol. 7 No. 1 :1-14.
- Ghazali, M., S. Nurhidayati dan Faturrahman. 2005. Deteksi Bakteri Patogen Yang Berasosiasi dengan *Kappaphycus alvarezii* (Doty) Bergejala Penyakit Ice-Ice. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*. Vol 1 No. 2 : 24 – 30.
- Haryadi, M. dan Supriyanto. 2012. *Teknologi Cokelat*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Haryadi, M. dan Supriyanto, 1991. *Pengolahan Kakao Menjadi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Hasan, N.dan R. Roswita. 2017. Peningkatan Adopsi Teknologi dan Mutu Kakao Di Provinsi Sumatera Barat. *Journal of industrial and Beverage Crops*, Vol 4 No. 1 : 2528 - 7222.
- Ismail, Y. S., C. Yulvizar and Putriani. 2017. Isolation, characterization and antimicrobial activity of lactic acid bacteria from the fermented cacao seed (*Theobroma cacao* L). *BIOLEUSER*. Vol 1 No. 2: 45 - 53.
- Indrayati, S. 2011. *Potensi Fermentatif m Mikroflora Indigenous pulp Tiga Varietas kakao (Theobroma cacao, L) di Sumatera Barat*. Sarjana Biologi FMIPA Universitas Andalas. Padang
- Jamilah, I. 2011. *Penapisan Bacillus dan Karakterisasi Protease dan Amilase Ekstraseluler yang Dihasilkan untuk Degradasi Sisa Pakan Pada Budi Daya Udang*. Tesis. Jawa Barat. Institut Pertanian Bogor.
- Kustyawati, M. E. dan S. Setyani. 2008. Pengaruh Penambahan Inokulum Campuran terhadap Perubahan Kimia dan Mikrobiologi Selama Fermentasi Coklat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol 13 No. 2 : 73-84.
- Kusdiyantini, E, D. M. Putri dan A. Budiaharjo. 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, Dananalisis Proksimat Dari Pangan Fermentasi Rusip Ikan Teri (*Stolephorus* sp.). *Jurnal Biologi*. Vol 3 No. 2 : 11-19.



- Kurnia, K, S. Jumianto and N. H. Sadi. 2016. Isolation Of Heterotrophic Bacteria From Cibuntu Pond, West Java And Characterization Of Metal And Acid Resistant. *Journal of Biology*. Vol 9 No. 2 :74-79.
- Lay, B. W. 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium*. Raja Grafindo Persada.
- L. Seppo, T. Jauhiainen, T. Poussa, and R. Korpela. 2004. A fermented milk high in bioactive peptides has a blood pressure lowering effect in hypertensive subjects. *American Journal of Clinical Nutrition*, Vol 77: 326-330.
- Melliawati, R., A.C. Djohan dan Yopi. 2015. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Penghasil Enzim Protease. *Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia 2015: Proceeding*. Vol 1. No 2 : 184-188
- Meryandini, A., W. Widosari, B. Maranatha, T. C. Sunarti, N. Rachmania dan H. Satria. 2009. Isolasi Bakteri Selulolitik Dan Karakterisasi Enzimnya. *Markara, Sains*. Vol 13. No. 1: 33 - 38.
- Nada, I. W., 1999. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Waktu Fermentasi Biji Kakao (Theobroma cacao L.)*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Haluoleo. Kendari
- Neilsen, D., Crafaek, M., Jespersen L and Jakobsen, M. 2013. Chocolate in Health and Nutrition. *Published by Humana Press Inc*. pp. 39–60.
- New York. Toronto. London Periadnadi. 2005. *Hubungan Antara Ragi Tapai dan Beberapa Daerah di Sumatera Barat dengan Tapai yang Dihasilkannya*. Disampaikan pada “Regularly Scientific Seminar” TPSDP Batch III Jurusan Biologi, FMIPA, Universitas Andalas Padang. 14 Desember 2005.
- Nurhidayat. 2009. *Mikrobiologi pada fermentasi Kakao*. <http://permimalang.wordpress.com>. 11 September 2018.
- Nurmalinda, A. 2012. *Isolasi dan Karakterisasi Parsial Bakteri Indegenous Pemfermentasi dari Buah Durian (Durio zibethinus Murr)*. Skripsi Sarjana Biologi FMIPA Universitas Andalas. Padang
- Nurmiati, Periadnadi, F. Alamsjah and F. Sapalina. 2018. Characterization and Potential of Acid Fermentative and Proteolytic Natural Microflora in Several Products of Traditional Dadih from Lembah Gumanti District West Sumatra, Indonesia. *Intenational Journal of Current Microbiology and applied Sciences*. ISSN: 2319-7706, Vol 7 No 03.
- Pakpahan, R. 2009. *Isolasi Bakteri dan Uji Aktivitas Protease Termofilik dari Sumber Air Panas Sipoholon Tapanuli Utara Sumatera Utara*. Tesis Pasca Sarjana, Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Pelczar, C.J dan R.D. Reid. 1958. *Microbiology*. McGraw-Hill Book Company Inc.
- Periadnadi dan Nurmiati. 2010. *Mikroflora Indigenous pada buah – buahan Tropis*. Jurusan Biologi FMIPA UNAND. Padang. (Unpublished).
- Putri, Y. W., A. E. Putra dan B I. Utama. 2018. Identifikasi Dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Vagina Wanita Usia Subur. *Jurnal Kesehatan Andalas*. Vol 7 No. 3 :20 – 25.
- Rahmadani, S. Y. 2011. *Keberadaan dan Karakter Mikroflora Indigenous pulp Tiga Varietas kakao (Theobroma cacao, L) di Sumatera Barat*. Sarjana Biologi FMIPA Universitas Andalas. Padang.
- Resti, S. 2019. *Isolasi, Potensi dan Karakterisasi Bakteri Alami dari Daerah Iai Dingin Kecamatan Lembah Gumanti Sebagai Kandidat Probiotik* Skripsi Sarjana Biologi FMIPA Universitas Andalas. Padang.
- Riany, H., I. k. Susilawati and U. M. Batubara. 2015. Analysis Of Amylase Activity Of Soil Bacteria In Jambi University. *Prosiding Semirata 2015 bidang MIPA BKS-PTN Barat Universitas Tanjungpura Pontianak*. Hal : 359 – 367.
- Shumbogo, M., 2004. *Penyuluhan Tentang Penerapan Fermentasi pada Biji Kakao di Desa Unamendaa kec. Wundulako Kab. Kolaka*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Haluoleo. Kendari
- Stiles, M. E dan W.H. Holzapfel 1997. Lactic acid bacteria of foods and their current taxonomy. *International Journal of Food Microbiology*. Vol 36 : 1- 29.
- Sunarlim, R. dan S. Usmiati. 2006. Sifat Mikrobiologi dan Sensori Dadih Susu Sapih yang Difernentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum* dalam Kemasan yang Berbeda. *Buletin peternakan*. ISSN: 0126 4400, Vol 30 No 4.
- Tanjung, R. 2019. *Keberadaan Mikroflora Indigenous Pemfermentasi Pulp Kakao (Theobroma cacao, L) dari Tiga Varietas Di Sumatera Barat*. Skripsi Sarjana Biologi FMIPA Universitas Andalas. Padang.
- Tjitrosoepomo. 2007. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. UGM Press. Yogyakarta.
- Zhang, X. Z. and Y.H.P, Zhang. 2013. Cellulases: Characteristics, Sources, Production and Applications. Bioprocessing Technologies. In Yang, S.T., El-Enshasy, H.A. and Thongchul, N. (eds.) *Biorefinery for Sustainable Production of Fuels, Chemicals, and Polymers First Edition* (pp. 131–146). John Wiley & Sons, Inc., New York.
- Yanti, D. I. W and F. A. Dali. 2013. Characteristics of Lactic Acid Bacteria Isolated during Bakasang Fermentation Process. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(2) : 133 – 14